

从农场到饭桌的食品安全

新的管理措施针对的是屠宰和加工工厂中所存在的危险。然而，食品安全检查处也认识到这些措施必须是一套综合性的食品安全策略中的一部份，这个策略还需针对从农场到饭桌一贯连锁作业中其他点所有的危险。为了达到这个目的，安检处正在把其食品安全的作业范围扩展到屠宰和加工工厂之外，并特别注重运输、运销和零售等方面所出现的各种危险。

食品安全检查处正在改进屠宰工厂以前的动物生产和中间阶段的食品安全性，与业者、学术机关和其他政府机构合作以发展和促进在农场和在运销促销动物期间可以采用的措施，以减少与屠宰前动物有关的食品安全危险。食品安全检查处并不想硬性规定这个阶段生产的操作模式，而相信业者自动执行以 HACCP 原则为基础确保食品安全的计划能有助於在农场和中间行销阶段进行降低风险的操作。安检处相信大众对食品病原体持续的关注以及 HACCP 和执行标准的运用将会增加生产业者在动物生产阶段采用食品安全操作的动力。

运输、储存和零售阶段的食品安全也是食品安全连锁作业中很重要的环节。在这些阶段，食品安全检查处、食品与药物管理局（FDA）以及州政府和地方政府都对监督食物产品享有职权。FSIS 正在和 FDA 合作制定运输和储存期间食品安全的各项标准，特别强调使微生有机病原体的生长降到最低水平的温度控制的重要性。在零售阶段，FSIS 和 FDA 正在与州政府官员合作以确保采用统一而有科学根据的标准以及促进 HACCP 之类预防措施的应用。州政府和地方当局对监督零售商店和餐厅的食品安全负有主要的责任，但 FSIS 和 FDA 通过保护食品会议可对地方当局提供专业知识和领导工作方面的支持，以促进全国健全的食品安全标准和操作的发展。

即使这些阶段的消除污染工作有所进展，但食品零售业者和消费者遵循安全食品处理方法还十分重要。妥善地保存、调理和烹调肉类禽类产品对于达到最大可能降低食品疾病风险的目标是很必要的。食品安全检查处还打算通过扩展与食品业者、其他政府机关、消费者和公众权益组织、教育单位、传播媒介的合作，以促进食品安全教育和信息的有效传播。